

INGREDIENTI:

Ingredienti:

gr 250	burro
gr 100	parmigiano
gr 75	farina di mandorle
gr 14	sale
gr 125	uova intere
gr 150	farina di grano 00
gr 100	fecola di patate
gr 200	melanzane
gr 20	olio extra vergine di oliva
gr 100	salsa di pomodoro
gr 100	cialde di parmigiano

**PREPARAZIONE:**

Pelare parzialmente le melanzane, tagliare a cubetti piccoli e farle sgocciolare. Asciugarle e passarle in padella con l'olio. Abbattere i cubetti a 2°C. Montare nella planetaria burro, sale, parmigiano e polvere di mandorle. Unire poi le uova e continuare a montare. Alla fine aggiungere la farina setacciata con la fecola e i cubetti di melanzane. Con un sac à poche inserire l'impasto negli stampi Formaflex FR075. Sistemare gli stampi sulla griglia e cuocere in forno a 175-185°C per 10-14 minuti.

Terminata la cottura, lasciar riposare per 5 minuti, poi sformare dagli stampi. Farcire il foro dei savarin con la salsa di pomodoro e guarnire con la scaglia di parmigiano.

Ingredients:

gr 250	butter
gr 100	parmesan cheese
gr 75	almond flour
gr 14	salt
gr 125	eggs
gr 150	wheat flour 00
gr 100	potato flour
gr 200	aubergines
gr 20	extra virgin olive oil
gr 100	tomato sauce
gr 100	parmesan flakes

Method:

Peel partially the aubergines and cut them in cubes; let them drip. Dry them and move in the pan with oil. Freeze cubes at 2°C. Whip into planetary butter, salt, parmesan and almond powder. Add then eggs and go on whipping. Finally add flour sifted with potato flour and aubergine cubes. With a sac ° poche put the compound into Formaflex moulds FR075. Put them on oven grill and cook at 175-185°C for ca. 10-14 minutes.

Once cooked, let them cooling for 5 min. then demould. Decorate savarin hole with tomato sauce and finalize with a parmesan flake.